

# Zupa batatowa z indykiem

*Raczej na chłodniejsze dni, kremowa zupa z batatów o pięknym pomarańczowym kolorze i egzotycznym smaku.*

Warzywa obieramy, tniemy na mniejsze kawałki, zalewamy wodą, dodajemy 1 łyżeczkę soli. Gotujemy 45-50 minut aż wszystkie warzywa zmiękną. Odcedzamy wodę, można zostawić odrobinę na dnie garnka, dla lepszego miksowania. Całość blendujemy na gładką masę. Dodajemy bulion i sok pomarańczowy. Mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji. Doprawiamy gałką, solą i pieprzem do smaku.

Indyka siekamy na bardzo drobną kostkę, można też zmielić w maszynce. Na patelni rozgrzewamy olej, indyka solimy, pieprzymy (szczyptami), smażymy mięso na wysokim ogniu do złocisto-brązowego koloru (10-15 minut), mieszając. Szcypiorek siekamy drobno.

Zupę przybieramy kleksem śmietany, dodajemy 1-2 łyżki mięsa oraz szczypiorek. Podajemy na ciepło.

Smacznego!

## **Składniki na 5-6 porcji:**

- 3 duże bataty
- 2 duże marchewki
- 1 szklanka soku pomarańczowego
- 2 zwykłe ziemniaki
- 2 szklanki bulionu warzywnego/ mięsnego/ z kostki rosółowej
- sól, pieprz do smaku (soli co najmniej 1 łyżeczka)
- pół łyżeczki gałki muszkatołowej- zimą można dodać innych przypraw takich jak imbir/cynamon/kardamon
- 500g piersi z indyka
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- pęczek szczypiorku
- kleks kwaśnej śmietany/jogurtu na porcję-opcjonalnie